

Formation POS Jazotel Restauration

Programme 2026 – Prix : 2 368 € HT, hors frais de déplacement

Nos formations ont pour objet de faciliter l'adaptation et la promotion à toute personne dans le cadre de son activité professionnelle ou favoriser l'accès à un premier ou nouvel emploi, ainsi que l'acquisition de nouvelles connaissances pour une qualification plus élevée.

Cette formation permet au stagiaire d'appréhender et de traiter de manière approfondie le fonctionnement de prise de commande et encaissement des clients en restauration.

Nous mettons en œuvre des cours théoriques en pratique sur le progiciel de Gestion Jazotel Restauration, présentation et articulation du programme, exercices d'application selon les points ci-dessous pour une bonne maîtrise de la fonction serveur, maître d'hôtel, food and beverage manager.

Au terme de la formation, le formateur remet à chaque stagiaire différents exercices et tests à effectuer, reprenant les thèmes développés lors de la formation, la correction est réalisée sous contrôle du formateur de manière à vérifier l'assimilation, la compréhension et la mise en pratique des connaissances.

Jour 1

Module 1 – durée 7h

- Présentation du progiciel POS Jazotel et objectifs
- Déploiement et Construction de la base de données de l'établissement
 - Définition des utilisateurs, sécurité et accès
 - Saisie des paramètres juridiques de l'établissement
 - Construction du module facturation
 - Définition des critères statistiques, points de vente, familles de produits
 - Mise en place des articles, menus, lieux de préparation...
 - Apprentissage gestion des articles, ventilation des prix, variantes des articles, commentaires...
 - Mise en place des modes d'encaissement selon les normes en vigueur

Jour 2

Module 2 – durée 3h00

- Gestion de la base articles
 - Apprentissage gestion des articles, ventilation des prix
 - Définition des variantes articles, commentaires
 - Ventilation des produits par point de vente, bar, restaurant, Room Service...
 - Mise en page des écrans de saisie sur les différents supports (écran, tablette...)

Module 3 – durée 3h00

- Utilisation système POS Restauration
 - Ouverture du système
 - Ouvrir une table, une note
 - Saisie et commande d'articles, menus et accompagnement
 - Envoi des commandes
 - Reprise d'une note en cours
 - Modification / annulation des articles / variantes
 - Déplacer / transférer/ séparer une note
 - Afficher, modifier le nombre de couverts
 - Gestion des remises et des encaissements
 - Gestion des caisses et fin de service
 - Consultation et édition des rapports de chiffre d'affaires

Module 4 – durée 1h00

- Exercices de fin de formation
 - Etude de cas pratiques reprenant tous les points abordés ci-dessus
 - Correction des exercices
 - Débat et argumentation entre les stagiaires et le formateur